ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ: КЕБАБ, МАНТЫ, ЧЕБУРЕКИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 29
2009



ISSN 1992-3783
09029

Демидова Ирина, г. Братск

Салат из овощей «Пакистан»

4 огурца, 4 помидора, 1 средняя луковица, 3 моркови, 1 небольшой кочан салата, 2 больших зеленых перца, 2 больших красных перца, 3/4 ст. оливок без косточек, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. оливкового масла.

Крупно нарежьте листья зеленого салата. Помидоры нарежьте дольками. Огурцы и морковь разрежьте на две продольные части, затем мелко их нашинкуйте. Мелко нарежьте лук. Перец надо очистить от семян и мелко нарезать. Положите листья салата, помидоры, огурцы, лук, оливки и перец в салатник. Лимонный сок, оливковое масло, соль и перец взбейте с помощью миксера.

Полейте овощи полученной смесью, закройте салатник крышкой и несколько раз встряхните ее.

Егорова Надежда, г. Петрозаводск

Салат из вареных баклажанов

3-4 баклажана, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотого красного сладкого перца, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. молотого тмина (по желанию), 2 ст. л. уксуса или 1 лимон.

Мелко нарежьте вымытые баклажаны. Если кожица у них тонкая, чистить их перед нарезкой не надо. Залейте баклажаны водой с солью, растительным маслом, молотым красным перцем и толченым чесноком. Поставьте на медленный огонь и варите, время от времени помешивая, до полного испарения воды.

Салат заправляют тмином и лимонным соком, подают горячим, теплым или охлажденным.

Мешкова Ольга, г. Сыктывкар

Соютма

Баранина - 500 г, лук репчатый - 1 шт., помидоры - 3 шт., сметана - 50 г, перец, соль.

Баранину варят куском весом 1-0,5 кг до готовности, вынимают из бульона и охлаждают на холоде.

При подаче холодную баранину режут ломтиками толщиной 2-3 мм, кладут на тарелку, гарнируют помидорами, нарезанными кружочками, соломкой лука, заливают сметаной.



Жегалова Алла, г. Таганрог

Салат из йогурта и огурцов

4 огурца, 2 толченых зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца, 2,5 ст. йогурта, 1 ст. л. свежей измельченной мяты.

Очистите огурцы от кожицы и нарежьте ломтиками. Взбейте чеснок, соль и перец с йогуртом. Залейте огурцы полученной смесью и перемешайте их. Посыпьте салат мятой.

Панькина Евгения, г. Ангарск

Салат «Гулистон»

Курица - 250 г, редька - 500 г, айва отварная - 250 г, зеленый горошек - 100 г, яйцо - 2 шт., майонез - 100 г, зелень, лук жареный - 1 шт.

Очищенную редьку нарезают соломкой, замачивают холодной водой на 10-15 минут, воду сливают. Подготовленную редьку соединяют с жареным луком, отварным куриным мясом, нарезанным соломкой, добавляют отварную айву, зеленый горошек, заправляют солью, перцем, частью майонеза и все перемешивают.

При подаче горкой укладывают в салатницу, украшают дольками яйца, кусочками вареной курицы, ломтиками айвы и зеленью, поливают оставшимся майонезом.

Калашник Тамара, г. Новороссийск

Баклажановый веер

Баклажан, фарш из куриной грудки, лук, сладкий перец, грибы, чеснок, помидоры, сыр голландский, томат-паста, бульон, соль, перец.

Нарезаем баклажаны веером, в таком виде их обжариваем с 2-х сторон и выкладываем на противень веером. Нарезаем лук, чеснок, жарим, добавляем нарезанные грибы, жарим, затем - болгарский перец и готовим под крышкой. Грудку отвариваем, пропускаем через мясорубку, кладем к овощам, хорошо обжариваем. Кладем 2 помидора, очищенных от кожицы. Добавляем 1 десертную ложку томатной пасты и вливаем чуть-чуть бульона, соль, перец по вкусу. Полученную массу вкладываем в баклажановый веер, сверху посыпаем голландским сыром, натертым на терке, ставим в духовку на 5-10 минут.

Попова Елена, г. Нижнекамск

Фисинджан из свеклы

Свекла - 200 г, масло сливочное - 1 ст. л., гранатовые зерна - 50 г, ядра грецкого ореха - 50 г, лук репчатый - 1 шт., зелень кинзы, соль.

Свеклу нарезают ломтиками, кладут в кастрюлю и тушат в небольшом количестве воды, затем пропускают через мясорубку, заправляют маслом и солью. Ядро грецкого ореха размельчают и добавляют гранатовый сок, все вместе перемешивают с пюре из свеклы. Фисинджан выкладывают на блюдо и гарнируют луком, нарезанным кольцами, посыпают зеленью кинзы и половинками ядер грецкого ореха.

Быкова Валентина, г. Стерлитамак

Салат из помидоров с фисташками

500 г помидоров, 100 г фисташек, 1 луковица, красный молотый перец, соль.

Очистите помидоры от кожицы и удалите семена. Мелко нарежьте помидоры и мелко нашинкуйте лук. Растолките фисташки. Смешайте помидоры, лук, толченые фисташки, соль и перец.



Клипова Зоя, г. Нальчик

Салат из помидоров с кориандром

1/2 ст. измельченных свежих листьев кориандра, 1 небольшой острый перец чили, очищенный от семян и мелко нарезанный, 5 средних помидоров, очищенных от кожицы, 4 ст. л. свежего лимонного сока, 1/4 ст. оливкового масла, соль.

Нарежьте ломтиками помидоры и положите их в салатник. Посыпьте сверху измельченным кориандром. Измельченный перец чили перемешайте с лимонным соком и 1 ч. л. соли. Взбейте эту смесь с оливковым маслом. Полейте помидоры и кориандр полученной смесью. Салат можно подавать через 15 минут.

Уманская Ксения, г. Якутск

Салат «По-казахски»

Говядина (мякоть) - 250 г, горошек зеленый консервированный - 2 ст. л., яблоки - 1-2 шт., масло растительное - 1 ст. л., морковь вареная - 1 шт., огурцы соленые - 1 шт., яйцо - 1 шт., картофель вареный - 2 шт., майонез - 2 ст. л., сметана - 2 ст. л., молоко - 1 ст. л., соль, специи.

Мясо натрите солью и специями, выложите на смазанный маслом противень и поджарьте в духовке. Охладите. Нарежьте тонкими кубиками, оставьте часть для оформления. Картофель, морковь, огурец и яблоко нарежьте ломтиками. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте горошек, заправьте сметаной, майонезом, перцем, солью и перемешайте. Яйцо взбейте с молоком, посолите, смажьте форму маслом и приготовьте омлет. Салат выложите горкой в салатник, сверху положите омлет, оформите ломтиками мяса, яблоками и зеленью.

Цымлякова Наталья, г. Шахты

Нарын

Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) - 200 г, свекла - 1 шт., сыр - 50 г, яйцо вареное - 1/2 шт., лук репчатый - 1/2 шт., чеснок - 2 зубчика, грецкие орехи измельченные - 2 ст. л., половинки орехов для оформления, майонез - 4 ст. л., зелень петрушки - 1 пучок, соль по вкусу.

Мясо промыть, зачистить от пленок и сухожилий, сварить крупным куском до готовности и охладить. Свеклу сварить до готовности, охладить и очистить от кожуры. Отварные мясо и свеклу, сыр, яйцо, лук нарезать кубиками величиной 5х5 мм, соединить, добавить измельченный чеснок, поджаренные измельченные орехи, заправить майонезом, посолить и перемешать. При подаче оформить салат зеленью и орехами.

Салахетдинова Анна, г. Орск

Салат из сладкого перца с брынзой

Перец сладкий зеленый и красный - по 1 стручку, брынза - 100 г, чеснок - 2 зубчика, соль мелкая - 1/2 ч. л., уксус 6% - 1 ч. л., масло оливковое - 4 ст. л., перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки.

Стручки перца запеките в духовке, затем охладите, снимите кожицу, удалите плодоножку, мякоть нарежьте соломкой. Зелень промойте, обсушите и мелко порубите.

Для соуса: очищенный чеснок разотрите с добавлением соли и черного перца. Постепенно влейте уксус и масло. В салатник уложите, чередуя по цвету, сладкий перец, посыпьте его зеленью, полейте соусом и охладите. Перед подачей посыпьте салат нарезанной мелкими кубиками брынзой.

Белова Нина, г. Белозерск

Шурпа

1 кг бараньей лопатки, 2 болгарских перца, 1 баклажан, 1 цукини, 2 моркови, 2 луковицы, 4 картофелины, 6 помидоров, соль, перец, зира.

Мясо нарезать кусками, варить, снимая пену, сладкий перец крупно нарезать, баклажан, морковь, цукини и картофель нарезать средними дольками. Помидоры очистить от кожицы, крупно нарезать, через 1 час добавить в суп перец, затем остальные овощи. Добавить специи, варить 20-30 мин.

Киршева Софья, г. Иваново

Довга с мясом

Баранина, мацони, рис, горох, мука, лук репчатый, щавель и шпинат, кинза, мята, укроп, зеленый лук, соль, перец по вкусу.

Из костей готовят бульон обычным способом, а из мякоти баранины приготавливают фарш, добавив в него репчатый лук и специи. Из фарша делают шарики в виде фрикаделек. Каждая весом примерно до 15 г. Горох перебирают и замачивают в холодной воде в течение 3-4 часов. Замоченный горох варят до полуготовности.

В отдельной посуде смешивают мацони с мукой и рисом, проваривают смесь при беспрерывном и плавном помешивании, чтобы мацони не свернулось. Затем осторожно добавляют горох и фрикадельки.

Мясные шарики лучше предварительно отварить в отдельной посуде и полученный затем бульон и шарики соединить с остальной массой. После закипания смеси добавляют мелко нашинкованную зелень и соль, доводят до полной готовности.

Коробкина Любовь, г. Константиновск

Суп-харчо из осетрины с орехами

Осетрина - 500 г, лук репчатый - 5 шт., морковь - 1 шт., зелень петрушки, корень петрушки - 2 шт., томат-пюре - 2 ст. л., лавровый лист - 1 шт., перец душистый - 3 горошины, мука пшеничная - 1 ст. л., чеснок - 3 зубчика, кинза (семена) - 1/2 ч. л., хмели-сунели - 1 ч. л., орехи грецкие очищенные - 1 ст., помидоры - 3 шт., перец стручковый - 1/2 шт., соль.

Отварите осетрину целым куском до полуготовности с добавлением 4 луковиц, корня петрушки и душистого перца. Рыбу выньте из бульона и разрежьте на маленькие кусочки. С поверхности бульона снимите жир и сложите в чистую кастрюлю, бульон процедите. Кастрюлю с жиром поставьте на огонь, добавьте мелко нарезанную луковицу и пассеруйте 5-10 минут, добавьте томат-пюре и обжаривайте еще 5-7 минут. Всыпьте муку, перемешайте и тушите 5 минут, залейте процеженным бульоном. Дайте бульону закипеть, опустите в него куски рыбы и кипятите еще 10 минут. Добавьте толченый чеснок, семена кинзы, часть измельченной зелени петрушки, хмели-сунели, стручковый перец, нарезанные помидоры, измельченные орехи и варите еще 10 минут.



Елкина Вера, г. Томск

Харчо из курицы

Курица средняя - 1 шт., помидоры - 800 г, лук репчатый - 4 шт., чеснок - 3-4 зубчика, орехи грецкие очищенные - 1 стакан, шафран молотый - 1 ч. ложка, зелень сельдерея - 4 веточки, кинза - 4 веточки, перец красный молотый, соль.

Подготовленную курицу промойте и разрубите на кусочки массой 30-40 г. Залейте 4 л воды, доведите до кипения, снимите пену и варите при умеренном нагреве. За 15 минут до готовности добавьте мелко нашинкованный лук. Помидоры ошпарьте кипятком, протрите через мелкое сито и проварите в течение 10 минут. Орехи, чеснок, кинзу, сельдерей пропустите через мясорубку. Добавьте перец и шафран, посолите, соедините с помидорами и проварите еще 5 минут. Полученную заправку введите в суп, доведите до кипения и варите 5 минут. При подаче посыпьте рубленой зеленью.

Драгун Людмила, г. Тимашевск

Экспресс-харчо

3 бульонных говяжьих кубика, 1 ч. л. хмели-сунели, 200 г говяжьего фарша, 2 луковицы, 3 ст. л. риса, 2 помидора, 3 ст. л. томатного соуса, 4 ст. л. растит. масла, 2-3 зубчика чеснока.

Приготовить 1,5 литра говяжьего бульона, лук нашинковать и спассеровать, добавить томатный соус и мясной фарш, перемешать. Переложить мясо с луком в бульон, добавить дольки помидоров, довести до кипения и варить на тихом огне 30 мин.

Промыть рис, добавить в суп, варить 20 мин., за 5 мин. до готовности приправить суп хмели-сунели и положить мелкорубленый чеснок.

Жидкова Анна, г. Алапаевск

Харчо «Простое»

500-700 г мяса, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, 6-7 зубчиков чеснока, 6-7 ст. л. риса, специи, кинза.

Мясо нарезать средними кусками, варить, снимая пену, обжарить мелко нарезанный лук, через 3 мин. добавить рубленую морковь. Влить протертые помидоры с рубленым чесноком, приправить хмели-сунели, перемешать, тушить 10 мин.

Выложить зажарку в бульон, через 20 мин. засыпать рис, проварить 15 мин., добавить рубленую кинзу, варить 5 мин., снять с огня и настоять 5-10 мин.

Ревина Дарья, г. Белореченск

Чихиртма «Любительская»

Говядина - 500 г, лук - 2 шт., мука - 1 ст. ложка, яйца - 2 шт., шафран - 1/2 ч. ложки, уксус - 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, перец по вкусу.

Говядину нарезать небольшими кусками (из расчета 3-4 куска на порцию), залить холодной водой и варить до готовности. Мясо вынуть из кастрюли, а бульон процедить. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на сковороде в масле, посыпать мукой и еще раз прожарить. В горячий бульон положить говядину, обжаренный с мукой лук, добавить шафран, соль, перец и довести до кипения. Отдельно вскипятить уксус и влить в суп, после чего довести суп до кипения и снять с огня. Перед подачей к столу взбить яичные желтки, смешать их с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения, затем посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

Зимина Валентина, г. Кировград

Классическое харчо

1 кг говядины нарезать кубиками, залить 3 л воды, варить 1,5 ч., мясо вынуть, бульон процедить. Довести до кипения, всыпать 0,5 ст. риса, посолить и положить мясо. Через 10 мин. добавить обжаренные с 1 ложкой муки мелко нарезанные 4 средних луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, 10 раздавленных горошин перца. Через 5 мин. добавить 2 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1 ч. л. сушеного базилика, 0,5 ч. л. красного перца, 0,5 ч. л. корицы и 0,5 ст. гранатового сока или томатпасты. Через 5 мин. снять с огня, добавить 5 зубчиков толченого чеснока, зелень кинзы, базилика или сельдерея, дать постоять 5 мин.

Балакирева Анна, г. Вологда

Жижиган-шорпа

Говядина или баранина - 700 г, жир животный - 50 г, томат-пюре - 3 ст. л., репчатый лук - 250 г, 1 ст. л. муки, свежие помидоры - 150 г, соль, специи, 400 г картофеля, чеснок - 1-2 зубчика, зелень.

Подготовленное мясо нарезать брусочками и обжарить до образования золотистой корочки, залить горячим бульоном, добавить нарезанный соломкой и спассерованный репчатый лук, томат-пюре и помидоры.

Тушить при слабом нагреве до готовности, бульон аккуратно слить и развести им поджаренную без жира до светло-коричневого цвета пшеничную муку, залить этим соусом мясо, добавить нарезанный брусочками и обжаренный картофель.

Тушить 20 минут, добавить толченый чеснок, разлить по тарелкам и подать, посыпав рубленой зеленью.

Завьялова Зинаида, г. Асбест

Чихиртма с курицей

1 курица, 3 луковицы, 1 ст. л. муки, 3-4 яйца, 1 ст. л. уксуса, пучок свежей кинзы.

Сварить курицу, сделать зажарку из лука, добавив 1 ст. л. муки, развести небольшим количеством холодного бульона, чтобы не было комков. В процеженный бульон вылить полученную смесь, положить туда кусочки курицы, взбить 3-4 яйца и влить их в суп, добавить немного уксуса (1-2 ст. ложки) и свежей кинзы.

Куличенко Анна, г. Заинск

Бозартма

1,25 л воды, 500-750 г жирной говядины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 ст. л. масла, 1 ч. л. перца, кинза, 1/2 головки чеснока.

Говядину нарезать крупными кусками, варить 1-1,5 ч. под крышкой, мясо вынуть, обжарить с луком на масле, потушить до полной готовности. Добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока, залить остатками бульона, посолить, заправить перцем и кинзой, довести до кипения.



Миронова Ксения, г. Междуреченск

Харчо «Мясное»

Мозговая говяжья косточка, 300 г мяса (говядины), 100 г копченостей (желательно свинины), 3 луковицы, 4-5 зубчиков чеснока, 4-5 ст. ложек томатной пасты или 5 помидоров.

Косточку варить около 2 часов, потом добавить мелко нарезанные говядину и копчености, минут через 15 посолить, поперчить (крупномолотый перец чили), добавить перец горошком и лавровый лист. Лук мелко нарезать, рис предварительно замочить на 10-15 мин. (пока не побелеет, если рис качественный, то можно не замачивать). Добавив рис и лук в суп, положив томатную пасту, довести до кипения и сделать огонек поменьше.

Готовность определяется по готовности риса. Когда рис сварится, добавить в суп 4-5 зубчиков чеснока среднего размера и выключить газ.

Трошина Полина, г. Сосновоборск

Бозартма из курицы

1,25 л воды, 1 курица, 6 луковиц, 4 помидора, 1 стакан гранатового сока, 3 ст. л. сливочного или орехового масла, 1 ст. л. зелени кинзы, 1 ст. л. зелени петрушки, 0,5 ст. л. зелени чабера, 1 ст. л. зелени укропа, 1 ч. л. мяты, 1 щепотка имеретинского шафрана, 4-5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. красного перца.

Курицу разрезать на несколько кусков, залить кипятком и дать прокипеть на умеренном огне 10-20 мин. (в зависимости от жесткости мяса птицы), затем вынуть из бульона и обжарить в жире, снятом с поверхности бульона, вместе с мелко нарезанным луком и тушить в течение 10 мин.

Затем залить процеженным бульоном, проварить еще 10 мин., заправить тушеными или разваренными в пюре отдельно помидорами, гранатовым соком и пряностями и через 5 мин. прекратить варку.

Саберова Римма, г. Апрелевка

Шурпа «По-татарски»

Говядина - 600-700 г, лук - 4 шт., морковь - 2 шт., помидор - 2 шт., картофель - 3 шт., перец болгарский - 2 шт., специи по вкусу.

Говядину промыть, нарезать кусками, как на плов и поставить вариться бульон, периодически снимая пену. После того, как закипит первый раз, слить воду и залить еще раз. Пока варится бульон, нарезать лук и морковь немелко (средними кусками), картошку разрезать на 4 части и закинуть вместе с морковкой в кастрюлю, после этого через 5 минут добавить лук. За 15 минут до конца приготовления добавить нарезанные помидоры, болгарский перец и специи.

Репета Зоя, г. Ейск

Бозбаш «Особенный»

500 г баранины, 250 г гороха, 100 г картофеля, 100 г кураги, 2 луковицы, 2 ст. л. томат-пюре, 1 ст. л. топленого масла, соль, красный перец, сушеная зелень по вкусу.

Из бараньей грудинки, нарезанной кусочками, сварить бульон, процедить, отдельно сварить горох, добавить к нему вареную баранину.

Влить процеженный бульон, положить обжаренный мелко нарезанный лук и томат-пюре, крупно нарезанный картофель, сушеную курагу, зелень, соль, перец и, закрыв посуду крышкой, варить 10-15 мин.

Кузьмичева Светлана, г. Томск

Жигар-кебаб

500 г бараньей, телячьей или свиной печени нарезают кубиками по 15-20 мм, нанизывают на шпажку вперемежку с 300 г курдючного сала или свиного шпика, нарезанными вдвое толще, и жарят над раскаленными углями. За пару минут до готовности поливают шашлык раствором соли (10 г соли на 100 г воды) и посыпают перцем.

Подают шашлык с рассыпчатым пловом из 250 г риса и 200 г жареного на 50 г топленого сала лука. Отдельно подают 150 г соуса "Кубанский" или другого острого соуса.

Саулина Эмма, г. Киров

Фруктовый кебаб

700 г баранины, нарезанной кусочками по 4 см, 1 зеленый перец, нарезанный кусочками, 1 красная луковица, нарезанная кружочками, 8 шт. кураги, 2 ст. л. оливкового масла.

Для сметанного соуса: 300 мл сметаны, 7-5 кусочков огурца, очищенного от семян, 1 раздавленная долька чеснока, 1 ст. л. уксуса, 1 ст. л. нарезанной мяты, 1 ст. л. укропа.

Разогреть гриль. Надеть кусочки баранины вперемежку с зеленым перцем, луком и курагой на металлические шампуры (8 шт.) (если используете деревянные палочки, сначала замочите мясо на час, чтобы предотвратить подгорелого мяса). Заканчивайте кусочком перца. Смазать оливковым маслом, поместить под гриль. Готовьте в течение 10-12 мин., постоянно переворачивая, до готовности и золотистого цвета.

Приготовьте соус: все ингредиенты поместите в большую миску, хорошо перемешайте и приправьте по вкусу.

Берензон Нина, г. Батайск

Лобио

500 г фасоли, 2-4 луковицы, 0,25 ст. растительного масла, 0,25 ст. винного уксуса, 5 помидоров, 0,25-0,5 ст. грецких орехов, 2 яйца, 100 г корня сельдерея, 200 г имеретинского или другого рассольного сыра, по 1-2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки или сельдерея, лука-порея, мяты, чабера, базилика или укропа, по 0,5 ч. ложки семян кориандра, корицы, гвоздики, сунели, имеретинского шафрана, 2-4 зубчика чеснока, 1 ч. ложка черного или красного перца.

Отваренную фасоль, не давая ей остывать, переложить в посуду с поджаренным или спассерованным луком, посолить либо обжарить ее в течение 3-4 мин., либо просто дать ей впитать в себя разогретое масло.

Переложить получившуюся смесь в эмалированную или фарфоровую посуду, добавить винный уксус, предварительно слегка проваренный 2-3 мин. с базиликом или эстрагоном, ввести сухие пряности и мелко нарезанную пряную зелень.

Остальные добавки перед смешиванием с фасолью подготовить следующим образом: помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, размять в пюре деревянной ложкой, ввести в лобио до пряностей. Орехи мелко растолочь вместе с чесноком, красным перцем, солью в однородную массу, развести винным уксусом и соединить с фасолью. Сыр вымочить в холодной воде в течение 1,5 часов, натереть на терке или истолочь вместе с красным перцем, гвоздикой и корицей, а затем развести в небольшом количестве (нескольких ложках) отвара фасоли до консистенции густой сметаны и соединить с

Серегина Наталья, г. Чехов

Манты «По-узбекски»

Для начинки: говядина - 500 г, сало - 50 г, очищенный репчатый лук - 6 шт.

Для теста: мука - 400 г, вода - 1/2 ст.

Фарш: мясо режем на мелкие кусочки либо пропускаем через мясорубку. Лук мелко шинкуем и добавляем к мясу. Осталось немного посолить, поперчить - и фарш готов. Замесить тесто из муки, воды и соли. Раскатать, вырезать кружочки из теста. На середину каждого положить фарш, а сверху кусочек сала и защипать края, придав изделию округлую форму. Готовить на пару 35-45 минут.

К столу манты подать в глубоких пиалах, залив их мясным бульоном, и посыпать мелкорубленой зеленью. Отдельно подать сметану или кислое молоко.

Белова Екатерина, г. Сочи

Ребрышки с маринадом

Говяжьи ребрышки - 1 кг, растительное масло - 8 ст. л., соевый соус - 3 ст. л., перец (молотый) - 1 ст. л., кетчуп - 2 ст. л., апельсиновое повидло - 2 ст. л., острый соус по вкусу, острый перец - 2 шт., сладкий перец - 1 шт.

Ребрышки вымыть и обсушить. Перемешать в маленькой миске растительное масло, соевый соус, перец, кетчуп и апельсиновое повидло. Намазать смесью ребрышки и положить их в миску. Полить оставшимся маринадом, накрыть мясо и поставить примерно на 3 ч. в холодильник.

Вынуть ребрышки из маринада и дать ему стечь. Положить в формочку для гриля и поджаривать 30 мин. Или же нанизать на шампуры и обжаривать на углях.

Карпухина Раиса, г. Липецк

Турецкий кебаб из рыбы

600 г рыбы, нарезанной кусочками шириной 2,5 см, 200 г макаронных изделий, отваренных в подсоленной воде, петрушка, ломтики лимона.

Для маринада: 4 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. оливкового масла, мелко нарезанные перья лука-шалота, 3 измельченных свежих молодых лавровых листа, 1,5 ч. л. паприки, соль, перец.

Для лимонного соуса: по 3 ст. л. оливкового масла, лимонного сока, мелко нарезанной зелени петрушки.

Смешайте ингредиенты для маринада. На широкое неглубокое неметаллическое блюдо выложите в один слой нарезанные кусочки рыбы. Полейте маринадом, чтобы кусочки были покрыты им равномерно. Накройте крышкой и поставьте в прохладное место на 4-5 часов, изредка переворачивайте.

Смешайте ингредиенты для соуса и приправы с солью и перцем, отставьте. Разогрейте гриль или жаровню. Растопите на противне масло. Выньте рыбу из маринада и нанижите на 4 шампура. Обжаривайте каждую сторону по 4 минуты, обильно поливая жиром. Подавайте на макаронных изделиях, с соусом, лимоном и петрушкой.



Чугунова Анастасия, г. Астрахань

Люля-кебаб «Экспресс»

500 г жирной баранины, 150-200 г репчатого лука, при возможности - курдючный жир, соль, сушеный базилик и черный перец по вкусу.

Мякоть баранины пропустить вместе с луком через мясорубку два или три раза. При возможности вместе с мясом пропустить курдючный жир. Фарш посолить и заправить специями. Фарш перемешивать или отбивать (поднимать и бросать обратно в миску) до тех пор, пока он не перестанет трескаться и не станет вязким. Перемешивать нужно не ложкой, а руками. Вымешанный фарш разделить на кусочки весом 40-45 г и оформировать сосиски толщиной около 3-х сантиметров и длиной 15-20 см. Формовку нужно производить руками, смоченными в холодной воде.

Полученные сосиски нанизать на плоские шампуры (для приготовления на углях) или на деревянные шпажки (для приготовления в духовке). На длинные шампуры нанизываются по 2-3 "сосиски". Нанизанные кебабы можно дополнительно обхлопать, чтобы они лучше закрепились на шампурах.

При приготовлении в домашних условиях люля-кебабы нужно разместить на противне или на решетке (подставив вниз противень для стекающего жира). Духовку разогреть до 250°С и обжаривать 15-18 минут с одной стороны и 5 минут с другой.

При подаче люля-кебабы снимаются с шампуров, посыпаются молотым сумахом (при желании и возможности) и заворачиваются в нарезанный полосками армянский лаваш.

К люля-кебабам подают много зелени и поджаренные помидоры.

Потанина Валентина, г. Чебоксары

Кебаб из лосося

Лосось - 600 г, спаржа - 300 г, соль, перец по вкусу, соус чили или кисло сладкий - 3 ст. л., масло растительное - 1 ст. л.

Филе лосося нарезать кубиками по 2,5 см. Положите лосось и верхушки спаржи в кастрюльку, залить соусом чили или кисло-сладким соусом и растительным маслом. Накрыть крышкой и мариновать в холодильнике в течение получаса. Попеременно насадить на шампуры кусочки лосося и спаржу. Посыпать солью и перцем и запекать на решетке по 3 минуты с каждой стороны.

Ромова Надежда, г. Калининград

Кебаб «По-узбекски»

Баранина (корейка) - 500 г, баранина (мякоть) - 900 г, сало баранье - 50 г, лук репчатый - 4 шт. небольшие, лимон - 1/2 шт., анис - 5 г, картофель - 10-12 шт. средней величины, мясной бульон - 1/2 стакана, томат-пюре - 1/2 ч. л., соль, перец по вкусу.

В каждую порцию кебаба по-узбекски входят: рубленая баранья котлета - люля, баранья отбивная котлета и несколько ломтиков шашлыка.

Баранью корейку разделить на 4 куска, слегка отбить, посыпать солью, перцем и обжарить с двух сторон до полной готовности (на сильном огне 10-15 минут). Мякоть баранины разделить пополам. Из одной части готовится люля, из другой - шашлык. Для приготовления люля мякоть баранины и лук (1 шт.) пропустить через мясорубку, добавить соль и перец, тщательно перемешать фарш и выбить его деревянной лопаточкой. Затем сделать 4 котлеты в форме огурца, нанизать их на шампур и жарить над раскаленными углями.

Поснова Людмила, г. Саранск

Ребрышки с охотничьим соусом

***Ребрышки** - 6 шт., соль - 1 ч. л., белый перец - 1/2 ч. л., тмин - 1 ч. л.*

Для соуса: лук репчатый - 1 шт., сливочное масло - 1,5 ст. л., мука - 1,5 ст. л., мясной бульон - 2 стакана, сметана - 6 ст. л., лесные ягоды - 1 ст. л., ягодное желе - 2 ст. л., соль, перец по вкусу.

Ребрышки натереть солью (1 ч. л.), перцем и тмином. Завернуть плотно в двойной слой фольги и запекать час при 160°С. Раскрыть края фольги и жарить ребрышки 30 минут при 220°С.

Соус: поджарить лук в масле, всыпать муку и поджарить немного. Влить бульон. Варить пару минут. Добавить сметану, желе, специи и ягоды. Держать на слабом огне 5 минут, не доводя до кипения.

Кочетова Ольга, г. Кострома

Ребрышки теленка с картофелем

Ребрышки - 400 г, картофель - 2 шт., помидоры (черри) - 2-3 шт., оливковое масло - 3 ст. л., соль, черный перец.

Для маринада: черный перец горошком - 10 шт., лимон, апельсин (цедра) - 1/2 шт., апельсиновый сок - 1 стакан, розмарин - 2 веточки, чеснок - 2 зубчика.

Корейку разрезать на ребрышки. Смешать ингредиенты для маринада, залить мясо, поставить в холодильник на 3 часа. Затем жарить на гриле до золотистой корочки. Духовку разогреть до 180°С. Телятину выложить на противень, смазанный маслом, обложить дольками картофеля. Готовить в духовке 15 минут.

Готовую корейку гарнировать печеным картофелем и помидорами.

Быкова Валентина, г. Стерлитамак

Бараньи ребрышки с фасолью

Бараньи ребрышки - 600 г, сахар - 1 ст. л., жир - 60 г, лук репчатый - 300 г, фасоль (консервированная) - 600 г, сметана - 120 г, сладкий перец - 4 шт., чеснок - 10 зубчиков, гвоздички - 4-6 шт., петрушка (зелень), перец черный, соль по вкусу, уксус 3% - 1 ч. л.

Баранину разрубить на порции, отбить, посыпать сахаром, перцем, солью. Положить на хорошо разогретую чистую, без жира, сковороду и, не давая прилипнуть мясу, помешивать его и прижимать к сковороде. После того, как мясо начнет обильно выделять сок и жир, тушить ребрышки 10 мин. Затем положить жир, репчатый лук, мелко нарезанный чеснок и сладкий перец колечками и продолжать жарить все вместе еще 8 мин. Добавить уксус, консервированную фасоль, сметану, хорошо перемешать, досолить по вкусу и проварить еще 2-3 мин.

Подать в подогретых тарелках: положить ребрышки, а рядом фасоль с соусом, посыпать зеленью.



Журавлева Полина, г. Морозовск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 350 г говядины,
- 2 ст. л. риса,
- 1 луковица,
- 450 г капусты,
- кинза,
- 100 г помидоров,
- 1 ст. л. винного уксуса,
- 1 ч. л. сахара.



Долма «Кялям»

- Из говядины с репчатым луком готовят фарш, добавляют рис, замоченный в холодной воде лущеный горох, помидор, зелень, перец, соль и тщательно перемешивают.
- Капусту бланшируют в воде и разбирают на листья и в них, из расчета три штуки на порцию, заворачивают подготовленный фарш, придавая им квадратную форму.
- Долму складывают в кастрюлю, наливают бульон, приготовленный из сахара и винного уксуса. При подаче кялям-долмасы сверху заливают соусом, в котором долма варилась, а также посыпают корицей.

Елькина Вера, г. Томск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

- 1,5 ст. муки,
- 1/3 ст. воды,
- 1/2 ч. л. соли.

Для фарша:

- 1 кг мяса,
- 200 г лука,
- 300 г сала,
- 100 г помидоров,
- 100 г зеленого или красного сладкого перца.



Манты с овощами

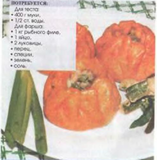
- В фарш можно добавить капусту, картофель. Приготовить фарш из мяса, мелко нарезанных овощей и сала. Дозировка овощей не должна превышать количества мяса, сала и лука.
- Замесить тесто, сформовать манты и готовить на пару обычным способом.

Берензон Нина, г. Батайск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:
- 400 г муки,
- 1/2 ст. воды.

Для фарша:
- 1 кг рыбного филе,
- 1 яйцо,
- 2 луковицы,
- перец,
- специи,
- зелень,
- соль.



Манты рыбные огурджалинские

- Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, лук порубить, все смешать, добавить соль, перец, специи, взбитое яйцо и зелень.
- Замесить тесто, раскатать, сформовать манты, отварить на пару в течение 25-30 мин.

Зиновьева Любовь, г. Ревда

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 2 вареных яйца,
- 1 куриное филе,
- 1/3 ст. рубленой петрушки,
- 2 яйцо,
- 2 ст. л. тертого сыра,
- соль, перец,
- 1 упаковка теста фило.



Маасем «Пальчики Фатимы»

- Смешать вареные и сырые яйца, мелко нарезанную курицу, петрушку, сыр, соль и перец, поставить в холодильник на 30 мин.
- Завернуть фарш в листочки теста, склеить края водой, обжарить во фритюре до хруста, подавать с ломтиками лимона.

Агафонова Алла, г. Ахтубинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 150 г говядины,
- 200 г картофеля,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 1-2 помидора,
- 1 ст. л. жира, зелень,
- 1 сладкий перец,
- специи, соль.



Кавурдок «По-таджикски»

- Мясо нарезать кусочками, обжарить, добавить нарезанный соломкой лук, морковь - кружочками, помидоры - дольками, обжарить.
- Залить водой и тушить под крышкой до готовности, посыпать зеленью.

Багрова Вера, г. Волжский

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 350 г говядины,
- 2 ст. л. жира,
- 600 г картофеля,
- 2 ст. л. томат-пюре,
- 1 ч. л. муки,
- 1 луковица,
- специи,
- зелень, соль.



Каурма

- Мясо нарезать кусочками, обжарить вместе с нашинкованным луком, после чего добавить томатное пюре, муку и продолжать жарение.
- Залить бульоном и тушить до готовности, во время тушения положить картофель, нарезанный кубиками, соль и специи.

Жидкова Анна, г. Алапаевск

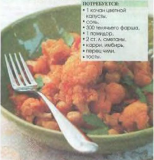


ПОТРЕБУЮТСЯ:
- 800 г свинины,
- 400 г лука,
- 5 пучков укропа,
- 1/2 ч. л. зиры,
- соль по вкусу.

Казан-кебаб

- Полукольцами нашинковать лук, мелко нарезать укроп, перемешать, мясо промыть, нарезать кусочками, уложить в казане слоями: мясо и луково-укропную смесь. Посолить по вкусу, поставить казан на слабый огонь на 2 ч., за 20 мин. до готовности добавить зиру.
- В качестве гарнира можно использовать отварной картофель, но вполне можно и без него.

Завьялова Зинаида, г. Асбест



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кочан цветной капусты,
- соль,
- 300 телячьего фарша,
- 1 помидор,
- 2 ст. л. сметаны,
- карри, имбирь,
- перец чили,
- тосты.

Карри из цветной капусты

- Разделить цветную капусту на соцветия и тушить до готовности в подсоленной воде, фарш обжарить, добавить капусту, рубленые помидоры и сметану.
- Приправить карри, имбирем, порошком чили, солью и перцем, подавать с тостами.

Кочура Мария, г. Шелехов

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г лука,
- 1 зубчик чеснока,
- 30 г карри,
- 100 мл растит. масла,
- 1,25 кг помидоров,
- 850 г зеленой фасоли,
- 100 г картофеля,
- 50 мл лимонного сока,
- соль.



Овощное карри

- Лук и чеснок порубить, слегка спассеровать, добавить карри и выдержать на огне еще 3-4 мин., положить нарезанные помидоры и стручки зеленой фасоли, влить немного воды.
- Когда фасоль сварится, всыпать нарезанный мелкими кубиками картофель, посолить, незадолго до готовности добавить лимонный сок.

Куличенко Анна, г. Заинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 б. конс. горошка,
- 1 б. конс. кукурузы,
- 1 б. конс. белой фасоли,
- 1 банан,
- 1 красная луковица,
- китайский соус,
- специи.

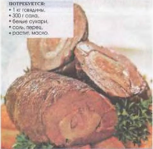


Гарнир «Из Поднебесной»

- Содержимое банок выложить на сковородку, слегка потушить минуты 2-4. Приготовить заправку: мелко нарезанные лук и банан смешать, заправить любым китайским соусом, специи по вкусу.
- Добавить зажарку на сковородку, перемешать и потушить 5 мин. на маленьком огне.

Алиева Алена, г. Усть-Лабинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг говядины,
- 300 г сала,
- белые сухари,
- соль, перец,
- растит. масло.



«Пальцы» по-татарски

- Мясо нарезать ломтями, отбить, натереть солью и перцем, сало и сухари нарезать брусочками. Сложить попарно брусочки сала и сухарей, завернуть в мясо, обвязать ниткой, обжарить до румяности.
- Снять нитки, в оставшееся от жарки масло добавить воду и потушить «пальцы» до готовности, переворачивая, 40 мин.

Ромазанова Светлана, г. Сочи

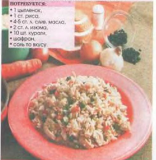
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг мяса,
- 250 г майонеза,
- 6 яиц,
- 4 ст. л. крахмала,
- соль, перец по вкусу,
- растит. масло для жарки.



Мясо «По-абхазски»

- Мясо нарезать мелкими кубиками, смешать с остальными ингредиентами. На сковороде разогреть масло, выкладывать мясо столовой ложкой, жарить как оладьи.

Ромазанова Светлана, г. Сочи



ПОТРЕБУЮТСЯ:

- 1 цыпленок,
- 1 ст. риса,
- 4-5 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. изюма,
- 10 шт. кураги,
- шафран,
- соль по вкусу.

Джуджа

- Цыпленка разрубить на 2 части, обжарить, сушеные фрукты припустить с маслом. Отдельно сварить рассыпчатый рис, добавив шафран, полить растопленным маслом.
- Подавать цыпленка с рисом и фруктами.

Лядова Тамара, г. Ленинск



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2 куска телятины,
- 2 ломтика баклажана,
- 1/2 сладкого перца,
- 100 г сыра,
- чеснок,
- майонез,
- оливки.

Рулетики из говядины

- Телятину отбить, посолить и поперчить, баклажаны и перец обжарить на растит. масле, сыр натереть, смешать с измельченным чесноком и майонезом. На каждый кусок мяса положить баклажан, перец и сырную начинку, свернуть рулетиком и обжарить до готовности - вначале на сковороде, затем в духовке.
- При подаче украсить маслинами и зеленью.

Беганцова Вера, г. Новомичуринск

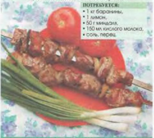


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 курица,
- 2-3 луковицы,
- 2 ст. л. толченых грецких орехов,
- 1/2 ст. винного уксуса,
- 25 г топленого масла,
- 1 ч. л. имбиря,
- 1 ч. л. красного перца,
- 2 ст. л. рубленой петрушки,
- 2 ст. л. рубленой кинзы,
- 1 ч. л. корицы,
- 1 ч. л. соли,
- 6 бутонов гвоздики.

Гурули

- Курицу разрезать на куски, обжаривать в смеси топленого масла и куриного жира 10-15 мин. Все пряности растереть, мелкорубленую пряную зелень перемешать с орехами и уксусом.
- Соединить все с кусками жареной курицы и тушить на слабом огне под крышкой до готовности примерно 20-30 мин.

Красильникова Галина, г. Брянск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг баранины,
- 1 лимон,
- 50 г миндаля,
- 150 мл кислого молока,
- соль, перец.

Шиш кебаб по-турецки

- Мякоть баранины (заднюю ногу) нарезать кусочками по 30-40 г, положить в эмалированную посуду, полить соком лимона, посыпать солью, черным молотым перцем и выдержать в течение 2 часов. Нанизать кусочки мяса на вертел и обжарить на решетке или над раскаленными углями.
- Готовый шашлык посыпать измельченным миндалем и залить хорошо взбитым кислым молоком. Подать, не снимая мясо с вертела.

Орехова Лидия, г. Волжский

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г свиных ребрышек,
- 2 зубчика чеснока,
- 1/2 ч. л. соли,
- 1/4 ч. л. черного перца,
- щепотка тмина,
- щепотка кориандра,
- 1/2 ст. л. меда,
- 1/2 ст. л. кунжутного масла,
- 1 ст. л. соевого соуса,
- 1 ст. л. растит. масла.



Ребрышки «По-сингапурски»

- Смешать мелко нарезанный чеснок с солью, перцем, остальными пряностями, медом, кунжутным маслом и соевым соусом. Натереть ребрышки пряной смесью, обжарить в предварительно разогретом растительном масле. Затем добавить воду и тушить на медленном огне около 25 минут.
- Подавать со свежими, маринованными овощами и зеленью.

Бродова Юлия, г. Нижний Тагил

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,2 кг свинины,
- 100 г сала,
- 2 луковицы,
- 1/2 ст. воды,
- 1/2 ст. белого вина,
- молотый черный и красный перец,
- соль.



Каварма-кебаб из свинины

- Нежирную свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить на свином сале и вынуть на тарелку. В оставшемся жире обжарить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, добавить красный и черный молотый перец, влить немного воды, белое сухое вино, снова положить мясо и варить на слабом огне, пока не выпарится жидкость.
- Подать каварма-кебаб с мелкорубленым репчатым луком и зеленью петрушки, добавив немного острого стручкового перца, гарнировать жареным картофелем или отварным рисом.

Соловьева Мария, г. Курган



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг свиных ребрышек,
- 500 г томатного соуса,
- 3 ст. л. жидкого меда,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 6 ст. л. хереса.

Свиные ребрышки на скорую руку

- В кастрюлю налить томатный соус, мед, соевый соус и херес. Перемешать и дать закипеть. Добавить ребрышки и тушить 30 мин. Затем переложить ребра вместе с соусом в неметаллическую миску.
- Разложить ребрышки на барбекю, готовить на среднем огне около 15 мин., часто переворачивая.

Козлова Наталья, г. Улан-Удэ



ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 200 г баранины,
- 20 г бараньего жира,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. красного вина,
- 1/2 ст. воды,
- 1/2 ст. л. муки,
- перец красный молотый,
- перец черный горошком,
- томат-пюре,
- лавровый лист.

Кебаб винный из баранины

- Мякоть бараньего окорока нарезают кусочками и обжаривают в кастрюле с кипящим бараньим жиром. Затем прибавляют мелко нарезанный репчатый лук, муку, молотый красный перец, томат-пюре, черный перец горошком, лавр, все это заливают вином и теплой водой и варят на слабом огне, пока мясо не станет мягким.
- На гарнир подают отварной рис.

Сухарева Софья, г. Владимир

Тажин из баранины с грецкими орехами

4 бараньи рульки или 800 г плеча, разрезанного на 4 крупных куска, 2-3 ст. л. подсолнечного масла, 2 крупные луковицы, разрезанные на 4 толстых диска, 2 ч. л. молотого имбиря, 2 ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. молотой зиры, 4 полоски апельсиновой цедры, 1 палочка корицы, 1 ч. л. сахарной пудры, бульон из баранины или курицы из кубиков, 10 полусушеных фиг (инжира), 12 половинок грецкого ореха.

Нагреть духовку до 180°С. Приправить баранину солью и черным перцем. Нагреть масло в широкой форме для духовки или тажине и обжарить мясо до корочки со всех сторон. Снять с огня, достать баранину и отложить. Положить кусочки лука на дно формы, сверху положить мясо. Посыпать молотыми специями. Воткнуть вокруг цедру апельсина и палочку корицы. Посыпать сахаром. Влить 500 мл бульона, добавив достаточно жидкости, чтобы она доходила до одной трети мяса. Довести до кипения на плите, накрыть крышкой и затем поставить в духовку. Готовить на медленном огне 3 часа, добавить в последний час инжир и орехи.

Подавать с кускусом и лепешками. Если подаете на следующий день, подогрейте в духовке в течение 45 минут.



Петухова Ольга, г. Курск

Стомна-кебаб из баранины

Баранина - 500 г, лук зеленый - 300 г, перец острый стручковый - 3 шт., мука - 1 ст. л., масло сливочное - 70 г, вода - 125 мл, мята, зелень петрушки, чабрец, перец красный и черный молотый.

Для теста: мука - 1,5 ст. л., яйцо.

Для приготовления этого оригинального блюда необходимо взять небольшой глиняный кувшин («стомна») или горшок с узким горлышком. Нарезать небольшими кусочками мякоть баранины от задней ножки, добавить крупно нарезанный зеленый лук, мяту, измельченную зелень петрушки, несколько веточек чабреца, стручки острого перца, черный и красный молотый перец, соль, муку и сливочное масло.

Все продукты тщательно перемешать, поместить в кувшин или горшок, влить воду, закрыть крышкой и замазать ее тестом. Приготовленный таким образом кебаб залекать в течение 2 часов в духовом шкафу или же зарыть на 2 часа в горячие угли.

Черныгина Елена, г. Магнитогорск

Чоп-кебаб

Баранина - 2 кг, кабачки свежие - 1 кг, яйцо - 4 шт., масло топленое - 150 г, перец черный молотый, соль.

Мякоть задней ножки барашка нарезать кусками.

Свежие кабачки вымыть, очистить, нарезать тонкими кружками и посолить. Нанизать на вертел, чередуя мясо и кабачки, и обжарить в масле на сковороде.

Когда мясо и кабачки остынут, посыпать черным молотым перцем, смочить во взбитых яйцах и поджарить еще раз.

Зарубина Татьяна, г. Иваново

Шоп-кебаб

Баранина - 1 кг, лук репчатый - 200 г, перец сладкий стручковый - 200 г, масло сливочное - 150 г, молоко кислое - 100 г, яйцо - 1 шт., перец красный молотый, соль.

Нарезать кусочками молодую баранину (заднюю ножку) и положить в глиняную посуду или на сковороду. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, сладкий стручковый перец, сливочное масло и запечь в духовом шкафу. Затем посолить, посыпать красным молотым перцем, влить немного воды, довести мясо до готовности в духовом шкафу. Залить кебаб кислым молоком, взбитым с сырыми яйцами и солью, и запечь до образования румяной корочки.

Максимова Наина, г. Владикавказ

Ребрышки свиные, тушенные в капусте

Ребрышки свиные - 500 г, капуста белокочанная - 600 г, жир - 1 ст. л., томатное пюре - 2 ст. л., лук репчатый - 1 шт., мука - 1 ст. л., сало свиное - 50 г, перец красный, соль по вкусу, укроп (зелень).

Подготавливают листья капусты, как для голубцов. Свиную грудинку, разрубают на куски с реберными косточками (2 шт. на порцию), солят, посыпают перцем и обжаривают. На подготовленные листья капусты кладут обжаренные ребрышки, смазав их томатным пюре, добавляют спассерованный репчатый лук и плотно заворачивают в виде голубцов. Затем укладывают в сотейник, заливают бульоном и тушат. Перед окончанием тушения добавляют спассерованную на сале муку, соль, перец и доводят до готовности. Подают, полив соусом и посыпав зеленью укропа.

Щелканова Любовь, г. Смоленск

Остро-сладкие ребрышки

Свиные ребрышки (по 2 ребрышка) - 1,8 кг, соус чили - 125 мл, соевый соус - 125 мл, коричневый сахар - 60 г, душистый перец (молотый) - 3/4 ч. л., соус табаско - 1/2 ч. л., персик (половинками) - 4 шт., персиковый джем - 2 ст. л.

Положите ребрышки в восьмилитровый сотейник или кастрюлю. Добавьте достаточное количество воды, чтобы закрыть ребрышки, и доведите до кипения на большом огне. Уменьшите огонь. Закройте крышкой и тушите 45-60 минут или до тех пор, пока ребрышки не станут мягкими. Переложите на блюдо. Если не собираетесь подавать ребрышки к столу немедленно, закройте и поставьте в холодильник. Приготовьте барбекю. В маленькой миске смешайте соус чили и следующие 4 ингредиента. Положите ребрышки на барбекю на средний огонь. Жарьте 15-20 минут, часто переворачивая и смазывая соусом в последние 10 минут. После того, как ребрышки жарились 10 минут, положите на барбекю персики. Жарьте с двух сторон минут 5, один раз смазав джемом. Подавайте ребрышки на стол с персиками.



Химочкина Майя, г. Новороссийск

Отварная курица с кокосом

Снять с окорочков кожу, вытопить из нее жир, обжарить на нем окорочка, посыпав черным перцем и хмели-сунели. Залить горячей водой, добавить мелко нарезанный кокос, сухофрукты (чернослив, курагу), соль, тушить до готовности. Добавить хмели-сунели, кориандр, имбирь, немного какао, перец, чеснок, дать настояться.

Митрофанова Любовь, г. Нижнекамск

Лагман

Для теста: мука - 1 кг, яйцо - 2 шт., соль - 1 ч. л., вода - 1 стакан.

Для тузлука: мясо - 500 г, курдючное сало или жир (для тушения) - 300 г, капуста - 300 г, лук репчатый - 3-4 шт., картофель - 3-4 шт., морковь - 1-2 шт., помидоры - 3-4 шт., чеснок - 5-6 зубчиков, болгарский перец - 2 шт., соль и перец по вкусу.

Приготовленное тесто тонко раскатывают, сворачивают и нарезают соломкой толщиной 4-5 мм. Отваривают в кипящей соленой воде, вынимают, промывают в холодной воде, дают воде стечь. Для подливы мясо и курдючное сало нарезают мелкими ломтиками, картофель - кубиками, морковь, редьку, капусту и болгарский перец - соломкой, лук - кольцами, помидоры - дольками, чеснок рубят.

В растопленном жире пассеруют лук, кладут мясо и жарят его, пока не выделится сок. Добавляют чеснок, картофель, помидоры, перец и морковь. Все тщательно перемешивают и обжаривают до полуготовности. Заливают водой, добавляют соль, перец, редьку и капусту и тушат на медленном огне до полной готовности.

Илюшкина Нина, г. Курган

Свинина с лапшой «По-китайски»

6 побегов зеленого лука, 2 ст. л. подсолнечного масла, 300 г брокколи, 125 г толстой яичной лапши, 450 г нежирной свинины, 100 г белых грибов, 1 банка (180 мл) кантонского сладкого соуса для жарки, 300 г пророщенных бобов, пригоршня жареных орехов кешью.

Лук нарезать короткими кусочками. В воке или другой сковороде разогреть масло, положить брокколи и жарить, помешивая, 2 минуты, пока не начнет размягчаться. Свинину нарезать тонкими кусочками. Вскипятить воду для лапши. Всыпать лапшу в воду и варить 4 минуты до мягкости. Тем временем кусочки свинины положить в сковороду и жарить до тех пор, пока мясо не изменит цвет. Добавить лук и грибы и готовить 1 минуту, чтобы грибы начали размягчаться. Влить соус и хорошенько все размешать. Лапшу откинуть на дуршлаг, а затем положить ее к мясу вместе с побегами бобов и кешью. Прогревать, пока побеги бобов не станут слегка мягкими. Сразу подать на стол.



Абдалова Татьяна, г. Новоржев

Чахохбили из курицы

1 курица (примерно 1-1,25 кг), 4-6 луковиц, 4 картофелины, 750-1000 г помидоров, 25 г сливочного масла, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки, кинзы и базилика, по 0,5 ст. ложки мяты, эстрагона, 1,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 ч. ложка сунели, 1 ч. ложка имеретинского шафрана.

Курицу разрубить на куски, сложить в разогретую кастрюлю, тушить под закрытой крышкой на слабом огне 5 мин., затем слить появившийся сок в отдельную посуду. Продолжать обжаривание в течение 10 мин. с открытой крышкой, добавляя сок, чтобы курица не подгорела. В конце обжаривания добавить лук, масло (постепенно), пассеровать еще около 5 мин. Картофель нарезать четвертинками, отварить отдельно. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде. Положить в чахохбили вначале помидоры, затем картофель. В середине тушения добавить, если потребуется, картофельной воды. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухими пряностями, ввести в чахохбили, перемешать, подержать на слабом огне 3-5 мин. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться 5 мин. под закрытой крышкой.

Пакина Анастасия, г. Зеленодольск

Манты с мясом и айвой

1 кг айвы, 1 кг мяса, 100 г лука, 300 г сала.

К мясному фаршу добавить очищенную и мелко нарезанную айву. Тесто обычно делают пресное. Манты готовят по любому рецепту и отваривают их на пару 40-45 мин. Подают с бульоном или растопленным сливочным маслом.

Хлыстова Анастасия, г. Болотное

Маалюба

1 средний баклажан, маленький кочан цветной капусты, 1 луковица, 1 кг куриных окорочков, 3 стакана (по 250 мл) риса (промыть и замочить в холодной воде на час), соль, перец, 3-4 лавровых листика, растительное масло, 1 ст. ложка приправы карри.

Куриные окорочка хорошо промыть, срезать лишний жир, поставить варить в большую кастрюлю, добавить лавровый лист, соль, приправу карри. Варить до готовности.

Вымыть баклажан и цветную капусту. Баклажан почистить и нарезать нетолстыми кружочками, средними, положить в миску с холодной водой. Цветную капусту разделить на небольшие кусочки и тоже замочить в холодной воде, как и баклажаны, на 20 минут.

Затем слить воду, отжать и обжарить баклажаны и цветную капусту с двух сторон до золотистой корочки в большом количестве растительного масла.

Мелко нарезать лук, обжарить. Вынуть курицу из кастрюли с бульоном, переложить ее в другую большую кастрюлю. Сверху на курицу положить баклажаны, цветную капусту, лук, рис и залить все 5-6 стаканами бульона, в котором варилась курица. Не перемешивать!

Закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда закипит вода, поменять на слабый огонь и варить 15-20 минут, пока не выкипит вода. Когда блюдо будет готово, перевернуть кастрюлю на большой круглый поднос, чтобы курица и овощи были сверху, а рис снизу.

Маалюба можно подавать прямо на подносе или разложить порциями по тарелкам.

Власова Фаина, г. Сенгелей

Жареная рыба с имбирем

2 ст. л. кукурузной муки (крахмала), 0,5 ч. л. молотого имбиря, 1 ст. л. молотой морской соли, 750 г нарезанного кубиками филе пикши или другой плотной белой рыбы, 3 ст. л. арахисового масла, 2,5 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 4 тонко нарезанных перышка зеленого лука, 1 ст. л. уксуса "чинь-кьянь" или красного винного уксуса, 2 ст. л. рисового вина или сухого хереса, 3 ст. л. темного соевого соуса, 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. свежего апельсинового сока.

Смешайте кукурузную муку, молотый имбирь и соль, добавьте по частям рыбу, чтобы она равномерно покрылась мукой. Нагрейте масло в сковороде. Положите рыбу и жарьте 4 минуты, время от времени осторожно переворачивая, пока рыба не подрумянится.

Смешайте остальные ингредиенты, налейте их в сковороду, убавьте огонь, накройте крышкой и жарьте в течение 4 минут.



Ражева Нина, г. Орел

Овощное рагу со свиными ребрышками

Свиные ребрышки - 1 кг, соль, перец по вкусу, мед - 3 ст. л., мясной бульон - 500 мл, картофель - 500 г, морковь - 1 шт., сельдерей - 350 г, лук репчатый - 4 шт., топленое масло - 2 ст. л., петрушка.

Ребрышки натереть солью и перцем. Разогреть в большой кастрюле рапсовое масло и обжарить ребрышки. Влить бульон, посолить, накрыть и варить 50 минут. Картофель отварить в "мундире", очистить и разрезать на 4 части. Морковь нарезать ломтиками, а сельдерей - кусками. Добавить овощи к ребрышкам и тушить 10 минут. Добавить картофель и слегка разогреть. Лук нарезать кольцами и обжарить в топленом масле до золотистого цвета. Петрушку мелко порубить и перемешать с луком.

Демидова Ирина, г. Братск

Чахохбили из говядины

500 г мяса, 4 луковицы, 500 г помидоров, 3 картофелины, 1 головка чеснока, 1 ч. л. красного перца, по 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, кинзы и базилика, по 0,5 ст. л. укропа, мяты, эстрагона.

Мясо нарезать, сложить в разогретую кастрюлю, обжарить в течение 10 мин., добавить нарезанный лук, обжаривать еще 5 мин., посолить. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять, вылить на мясо в кастрюлю. Картофель нарезать дольками, положить в кастрюлю, перемешать с мясом и помидорами, закрыть крышкой, тушить 20 мин. В конце тушения досолить. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухими пряностями, ввести в чахохбили, перемешать, подержать на слабом огне 3-5 мин. Добавить нарезанный чеснок.

Хафизова Анна, г. Невель

Аджапсандал

3 баклажана, 1 луковица, 2 болгарских перца, 6 помидоров, 1-2 картофелины, зелень (базилик, кинза, укроп) - по 1 пучку.

Баклажаны нарезать, посолить и дать стечь соку минут 20. За это время все овощи нарезать кусочками. Помидоры предварительно очистить от кожуры. Зелень измельчить и смешать.

Все овощи укладываются в кастрюлю слоями: баклажаны, лук, картофель, перец, помидоры, зелень. Затем соль, перец и снова по порядку. Кастрюля ставится на небольшой огонь, когда закипит, огонь убавить еще и тушить в собственном соку.

Умнова Полина, г. Оханск

Сациви из рыбы

Рыба - 500 г, грецкие орехи - 1 ст., гранатовый сок - 3/4 ст., репчатый лук - 4 шт., чеснок - 2-4 зубчика, молотая корица и гвоздика - 1 ч. л., семена кинзы - 1 ч. л., лавровый лист - 2 шт., душистый перец, молотый перец, стручковый перец, соль.

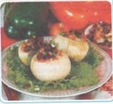
Очищенную и разрезанную на куски рыбу залить подсоленной водой так, чтоб вода только покрыла ее. Затем добавить лавровый лист, перец горошком и варить 30-40 минут. Готовую рыбу выложить на блюдо. Орехи истолочь или провернуть через мясорубку с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченые семена кинзы, все перемешать и развести бульоном, влить в чистую кастрюльку, добавить мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 мин. Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать на стол. Вместо уксуса можно употреблять сок граната или неспелого винограда.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

Долма из лука

Говядина - 400-500 г, топленое масло - 4 ст. л., лук репчатый - 8 шт., рис - 1/2 стакана, лущеный горох - 1/2 стакана, мацони - 2 стакана, корица - на кончике ножа, зелень (кинза, укроп, мята), соль, перец по вкусу, бульон - 1 стакан, чеснок - 4 зубчика.

Говядину вместе с 2 луковицами и топленым маслом пропустить через мясорубку. Затем добавить мелко нашинкованную зелень, соль, перец, перебранный и промытый рис, предварительно замоченный в холодной воде лущеный горох. Всю массу тщательно перемешать. У оставшихся луковиц вынуть с помощью ножа сердцевину, в каждую из них положить подготовленный фарш. Луковицы плотно уложить в сотейник с толстым дном, залить бульоном и тушить на слабом огне 1 час. При подаче на стол долму полить соусом, образовавшимся во время тушения, посыпать корицей и сухой мятой. Украсить дольками помидоров. Отдельно подать мацони (кислое молоко). Можно также подать мацони, смешанный с толченым чесноком.



Малова Екатерина, г. Боровск

Хачапури

Перемешать 250 г творога и 150 г растопленного маргарина, добавить по щепотке соли, соды и сахара. Вбить 1 яйцо и всыпать 1,5 стакана муки. Замесить тесто.

Для начинки: 150 г сыра натереть, смешать с сырым яйцом, 1 ст. л. сметаны и измельченным чесноком.

Разделить тесто на 2 части, раскатать в лепешки. На одну выложить начинку, накрыть второй и защипать края. Верх смазать взбитым яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке до золотистого цвета.

Саберова Римма, г. Апрелевка

Шакер-бура

300 г муки, 75 г масла, 0,5 стакана теплого молока, 2 яйца, 10 г дрожжей, 100 г сахара, корица (на кончике ножа).

Желток растираем с маслом, белок взбиваем, соединяем. В теплом молоке разводим дрожжи, вливаем туда масляную смесь, постепенно добавляя муку, замешиваем тесто и оставляем на 1,5-2 часа. Подошедшее тесто раскатываем до 2 мм (не ошибка - миллиметров) вырезаем из него стаканом кружки, по 2 на каждое печенье. Выкладываем начинку так, чтобы тесто плотно облегало ее, защипываем вокруг, просушиваем на противне на очень слабом огне, а потом печем на сильном 5-10 минут.

Для начинки: смешать сахарную пудру с толченым орехом, добавить кондитерскую крошку. Желток растирается с сахаром добела, белок взбиваем в пену, смешиваем все.

Полученную достаточно плотную массу раскатываем, вырезаем и укладываем в каждое печенье.

Корнева Софья, г. Кашары

Нежные индийские сласти «Ладу»

180 г топленого или сливочного масла, 200 г гороховой муки (желательно из нута), 2 ст. ложки кокосовой стружки, 2 ст. ложки измельченных лесных орехов, 1/2 стакана сахара, 1/4 ч. ложки молотого мускатного ореха.

Топленое или сливочное масло выложить в чугунную сковороду и слегка нагреть на слабом огне. Всыпать в сковороду просеянную гороховую муку, кокосовую стружку, фундук и мускатный орех и жарить, постоянно помешивая деревянной лопаточкой, в течение пяти минут. Затем добавить сахар и продолжать обжаривание еще 10-15 минут до тех пор, пока смесь не загустеет и не приобретет золотисто-коричневый цвет.

Горячую массу соскоблить на смазанный маслом противень или деревянную доску и разровнять.

Когда масса остынет настолько, что ее можно будет держать в руках, скатать из нее небольшие шарики и выложить на блюдо. Или остудить полностью и, когда масса затвердеет, нарезать квадратиками.



Горбунова Виктория, г. Касимов

Финиковый хлеб «По-арабски»

4 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 250 г измельченных фиников, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 стакан молотого миндаля, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1/3 пакетика ванильного сахара, соль по вкусу.

Яичные желтки отделить от белков, сложить в миску, всыпать сахарную пудру и ванильный сахар и взбивать венчиком или с помощью миксера в течение 5 минут. Затем добавить размягченное сливочное масло, финики, миндаль, крахмал и хорошо перемешать.

Охлажденные яичные белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в тесто.

Выложить его в смазанную маслом форму диаметром 20 см или небольшую сковороду, поставить в нагретую духовку и выпекать в течение получаса.

Когда финиковый хлеб остынет, разрезать его на куски, выложить на блюдо и подать в качестве десерта.

Садкова Лариса, г. Дмитров

Бэлиш с цыпленком

1-1,2 кг теста, 2 цыпленка, 8-10 яиц, 100-150 г лука, 150-200 г слив. масла.

Мясо цыпленка отделить от костей, мелко нарезать, посолить, вареные яйца и лук порубить.

Раскатать тесто, посыпать яйцами и луком, выложить мясо и снова посыпать яйцами и луком, полить маслом, закрыть тестом, выпекать в духовке. Как подрумянится, накрыть влажной бумагой и печь еще 45 мин., за 30 мин. до готовности сделать надрез и влить бульон, сваренный из костей цыпленка.

Скорова Алла, г. Бор

Ширвани-нан

2 стакана с горкой муки, 70 г масла, 1 яйцо, 6 ст. ложек сахарной пудры, 1/2 стакана молока, 1,5 ст. ложки очищенного миндаля, 3 ст. ложки изюма без косточек, 2 ст. ложки цукатов, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1/2 ч. ложки соды, лимонная кислота на кончике ножа.

Миндаль растереть в ступке с половиной сахарной пудры, развести в небольшом количестве молока. Размягченное сливочное масло растереть, чтобы получилась пышная масса. Охлажденный белок взбить в крепкую пену.

Отдельно растереть добела яичный желток с оставшейся сахарной пудрой, затем добавить сливочное масло, белки и остальное охлажденное молоко и взбить. После этого, помешивая, ввести миндальную массу и снова взбить.

Потом всыпать половину просеянной муки и замесить жидковатое тесто.

Изюм хорошо промыть в горячей воде, обсушить и разрезать на половинки. Цукаты измельчить, перемешать с лимонной цедрой и изюмом. Эту смесь ввести в жидкое тесто и снова размешать.

Оставшуюся муку просеять с содой, всыпать лимонную кислоту, соединить с жидким тестом и очень быстро вымесить.

Готовое тесто сразу же раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него полукруглые печенья и выложить их на сухой противень.

Смазать поверхность печенья яйцом, поставить в нагретую духовку и выпекать в течение пяти-восьми минут на слабом огне.

Трусова Надежда, г. Пермь

Чахолдах

4 стакана муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки смальца или маргарина, 1,5 ст. ложки сахара, растительное масло для фритюра.

В миске взбить яйцо с молоком, смальцем и сахаром. Затем всыпать просеянную муку и замесить пресное сдобное тесто. Сформовать из него жгуты толщиной 1,5-2 см и нарезать их в виде небольших подушечек.

Кусочки теста порциями опускать в сотейник с хорошо разогретым растительным маслом и обжаривать до получения румяной корочки.

Готовый чахолдах вынуть шумовкой на сито, чтобы стекло лишнее масло, выложить в глубокую тарелку, посыпать сахарной пудрой и подать в качестве десерта.

Тарасова Вера, г. Любинский

Печенье «Бухара»

2 стакана муки, 75 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 1/3 стакана сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки очищенных грецких орехов, 3/4 стакана изюма и цукатов, 1/4 ч. ложки соды.

Орехи высыпать в сухую сковороду и, помешивая, слегка обжарить. Масло растереть добела с сахарной пудрой, затем добавить сметану, яйца, остывшие орехи, промытый и обсушенный изюм и мелко нарезанные цукаты и хорошо перемешать. Потом всыпать просеянную с содой муку и в течение 1-2 минут замесить тесто.

Сформовать из него булочки, выложить их на застланный бумагой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 15-20 минут при температуре 180-200°С.

Драгун Людмила, г. Тимашевск

Курабье

2 ст. муки, 200 г слив. масла, 1 яичный белок, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара.

Масло размять, добавить все остальные продукты и месить в течение 5-8 мин. С помощью кондитерского мешка отсадить на противень печенья, выпекать 10-15 мин.



Алабина Галина, г. Ивня

Чебуреки

Для теста: 550 г муки, 200 мл воды, соль.

Для фарша: 400 г говядины, 1 луковица, соль, перец, 750 мл масла, 2 яйца.

Из муки, воды и соли приготовить крутое пресное тесто, раскатать, вырезать лепешки, смазать яйцом. Положить на середину фарш и сформовать чебуреки, жарить в большом количестве жира (фритюре), подавать горячими.

Для фарша: жирную говядину и лук пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем и добавить воду.

Сумарокова Анна, г. Рязань

«Плаченды»

***Тесто:** 300 мл воды, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, соль, мука.*

***Начинка:** 300 г творога, 1 яйцо, 1-2 ст. л. сметаны, зеленый лук, соль.*

Смешиваем воду, яйцо, сметану, соль и, постепенно добавляя муку, вымешиваем тесто. Тесто должно быть мягким! Оставляем тесто минут на 30, а в это время занимаемся начинкой.

Для начинки: смешиваем творог, зеленый лук (много), яйцо, около 1/2 ч. л. соли и сметану - начинка должна быть мягкой, но не жидкой, чтобы легко размазывалась. На посыпанной мукой поверхности раскатываем тесто до 2 мм (примерно). Выкладываем начинку и формируем что-то вроде чебуреков, только прямоугольных. Обжариваем в хорошо разогретом масле так, чтоб были румяными. Готовые складываем в одну большую емкость, не накрывая крышкой, остывают, конечно, быстрее, но в итоге будут мягче.

Подаем со сметаной.

Роде Тамара, г. Новокубанск

Кята

***Тесто:** 200 г слив. масла, 3 ст. муки, 1 яйцо, 200 г сметаны, 1 ч. л. соды.*

***Начинка:** 1 ст. сахара, 200 г топленого масла, 2-3 ст. муки.*

Тесто: масло порубить с мукой, добавить яйцо, сметану и соду, замесить тесто, разделить на 4 части.

Начинка: сахар смешать с топленым маслом и мукой до образования масляной крупки.

Тесто раскатать, выложить начинку и свернуть рулетом, нарезать ломтиками, выложить на противень и испечь до готовности.

Семенец Надежда, г. Сергиев Посад

Чак-чак «По-узбекски»

Мед - 500 г, мука - 500 г, сахар - 150 г, сало баранье - 150 г, масло топленое-350 г, яйца - 5-6 шт.

В муку разбить яйца и замесить крутое тесто, раскатать его как можно тоньше и нарезать лапшу длиной 4-5 см. Готовую лапшу отряхнуть от муки и обжарить в смеси бараньего сала и хлопкового (топленого) масла. Жареную лапшу разложить на бумаге, чтобы она остыла. Пока лапша остывает, в металлической миске растопить мед и, помешивая, добавить в него сахарный песок (это делают для того, чтобы чак-чак хорошо затвердел), держать на огне рекомендуется до тех пор, пока не растает сахар, затем смесь меда и сахара снять с огня и приступить к следующей операции: взять несколько горстей лапши, положить в глубокую миску и, постепенно заливая ее медом, перемешивать, добавляя каждый раз немного лапши и меда.

Полученную массу переложить в посуду, застеленную пергаментной бумагой, хорошо спрессовать руками и придать смеси какую-либо форму. Готовое изделие поставить в холодильник.



Руденко Дарья, г. Железногорск

Пахлава с лимоном

450 г грецких орехов, 1 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. молотой гвоздики, 200 г сахарного песка, 450 г вытяжного теста фило, 150 г сливочного масла, 325 г меда, 1 палочка корицы, 4 ч. л. лимонного сока.

Смажьте жиром стеклянную форму размером 33х20 см. Размельчите в процессоре первые 3 ингредиента и 100 г сахара. Отставьте в сторону. Нагрейте духовку до 150°С. Разрежьте листы вытяжного теста на прямоугольники размером 33х20 см. Положите один лист теста в форму; смажьте его растопленным маслом. Повторите то же самое с еще 5 листами. Посыпьте последний лист 125 г грецких орехов. На грецкие орехи положите еще один лист теста. Смажьте его маслом. Повторите то же самое с еще 5 листами теста. Посыпьте их 125 г грецких орехов. Продолжайте укладывать слои теста и посыпать их орехами еще 2 раза. На последний слой грецких орехов положите оставшиеся листы теста, смазывая их маслом. Острым ножом разрежьте почти до конца все слои теста, чтобы у вас получилось 24 порции: в длину нарежьте 3 полоски, а потом разрежьте их поперек на 4 прямоугольника. Каждый прямоугольник разрежьте по диагонали на 2 треугольника. Пеките 1 час 15 минут, пока пахлава не станет румяной.

Приготовьте сироп: за 15 минут до окончания выпекания пахлавы в маленькой кастрюле на среднем огне доведите до кипения мед, палочку корицы, 1 чашку воды и оставшиеся 100 г сахара. Кипятите 5 минут, часто помешивая. Уменьшите огонь. Добавьте лимонный сок, варите еще 5 минут. Удалите палочку корицы. Полейте пахлаву горячим сиропом.

Малова Екатерина, г. Боровск

Хачапури «Для ленивой хозяйки»

Армянский лаваш, сыр, 2 яйца, кефир.

1 лист лаваша согнуть пополам, половину уложить на смазанную сковороду, сыр натереть, взбить яйца с кефиром. Оставшиеся листы лаваша порвать на кусочки, обмакнуть в яичную смесь и выложить на первый лист, посыпая сыром. Закрыть второй половиной лавашного листа, залить оставшейся яичной смесью и запечь в духовке до готовности.



Аулова Наталья, г. Кольчугино

«Летние» чебуреки

Тесто: 4 ст. муки, 2 ст. воды, 1 ч. л. соли.

Фарш: 300 г говядины, 1,5 пучка перьев чеснока, соль, перец по вкусу.

Растит. масло для фритюра.

Муку заварить подсоленным кипятком, замесить мягкое тесто.

Для фарша: говядину мелко нарезать, обжарить на растит. масле, заправить мелко нарезанным чесноком, солью и черным молотым перцем.

Тесто разделить на кусочки, раскатать, положить фарш, края защипнуть и обжарить в большом количестве жира.